

Les Jamelles

I.G.P. Pays d'Oc

CHENIN BLANC



Cépage reconnu pour sa grande polyvalence, le Chenin Blanc offre une grande diversité de styles, allant des blancs secs aux vins moelleux et pétillants. S'il s'épanouit particulièrement dans les climats frais, il a également trouvé sa place sous des températures plus chaudes, notamment au cœur de quelques terroirs confidentiels du Pays d'Oc.

Rare dans notre région, je suis ravie de vous dévoiler cette interprétation singulière, alliant fraîcheur, minéralité et élégance.

CÉPAGE(S)

Chenin Blanc

TERROIR(S)

Notre Chenin Blanc provient de 2 terroirs : la plaine de l'Aude où les sols argilo-calcaires apportent de l'élégance et de la fraîcheur ; et des contreforts des Cévennes, où les sols de schistes apportent de la complexité et minéralité au vin. Les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen sous influences océaniques, profitant ainsi d'un ensoleillement idéal pour une maturation progressive sans perdre sa fraîcheur emblématique.

VINIFICATION

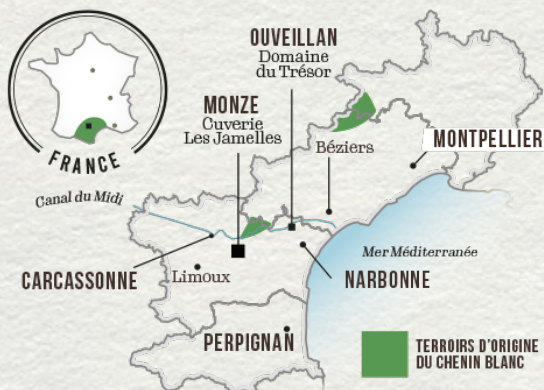
Les raisins sont vendangés en toute fin de nuit afin de préserver leur fraîcheur et tout le fruit. La fermentation, conduite à basse température en cuve thermorégulée, est suivie d'un élevage sur lies fines qui apporte au vin à la fois rondeur, complexité tout en maintenant sa fraîcheur naturelle. Ce processus est volontairement court : le vin est embouteillé dès le printemps, assurant ainsi la vivacité et la minéralité attendues.

DÉGUSTATION

D'une belle robe jaune or, le Chenin Blanc Les Jamelles séduit par son équilibre entre fraîcheur et minéralité. Au nez, il offre des arômes vifs et gourmands d'agrumes (citron, pamplemousse rose) de poire et de pomme vertes, sublimés par une délicate touche florale d'acacia. En bouche, sa vivacité et sa tension minérale s'expriment avec élégance, laissant place à une finale marquée par des notes de citron confit, de menthe et de pierre à fusil.

METS & VIN

Servir frais à 8°C. Ce chenin blanc s'accorde à merveille avec la cuisine asiatique légère et parfumée, comme un ceviche de poisson blanc aux agrumes ou un curry de légumes thaï. Il sera également parfait avec un poulet aux herbes et au citron ou une salade de chèvre chaud. En dessert, testez-le avec une tarte fine aux pommes ou un crumble de poires.



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

